

Schokolade, Aprikosen und Grubensalz

Zutaten für 4 Personen

125 g Bitterschokolade
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eigelb
1 Ei
4 Eiweiß
300 ml Aprikosenmark
100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Blatt Gelatine
300 g Aprikosen
50 g Zucker
2 EL bestes Olivenöl
½ TL Grubensalz*

Zubereitung:

Die Schokolade und die Butter in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen. Zucker, Eigelb und Ei auf einem Wasserbad schaumig schlagen, bis es fest ist. Die flüssige Schokolade nun unter die Eimasse heben. Abkühlen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

In eine feuerfeste Form geben. Diese zuvor mit Backpapier auslegen und im Ofen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen.

Sorbet

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker und Wasser aufkochen. Die Gelatine darin auflösen. Das Aprikosenpüree zugeben und in der Eismaschine frieren.

Karamellierte Aprikosen

Selbige vierteln. In einer beschichteten Pfanne den Zucker mit wenig Wasser so lange kochen, bis es zu einem hellen Karamell wird. Die Aprikosen zugeben und eine Minute kochen. Evtl. mit etwas Aprikosenlikör abschmecken.

Den Schokoladenkuchen ausstechen und warm auf Tellern anrichten. Aprikosen und Eis anrichten und zum Schluss wenig Olivenöl darüber tropfen. Mit etwas Grubensalz bestreuen und servieren.